

Zacinjeni bataci



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2**pileca batka
- **2**pileca karabatka
- **2** kašikegustina
- **1** kašikicaljute crvene mlevene paprike
- **1/2** kašikicekarija
- **1** kašikameda
- **1** kašikicabelog luka u prahu
- **po potrebi** ulje
- **po ukusu** so
- **po ukusu** umleveni crni biber

Priprema

U dublji sud stavite gustin, beli luk u prahu, mlevenu crvenu papriku, i kari. Posolite, pobiberite i promešajte. Batake i karabatake premažite medom i oblepite gustinom sa zacinima.

Poreajte u vatrostalnu posudu, poprskajte uljem i dodajte 200 ml vode. Posudu prekrijte aluminijumskom folijom i stavite u rernu. Pecite 50 minuta na 200 stepeni, skinite foliju i vratite još malo u rernu. Kada bataci porumene, izvadite tepsiju iz rerne i servirajte batkove na tanjur, a zatim prelijte sosom iz posude.

Kao prilog servirajte pirinac sa mešavinom povrca koje ste na kratko probarili, a zatim propržili na malo ulja. Dekorišite po želji.

Savet